FICHE TECHNIQUE

Modèle électrique **Gastro** OES 6.10 GN1/1

Caractéristiques générales

- **Système Clos Avancé** gestion automatique de l'humidité gain d'énergie
- **Crisp&Tasty** déshumidification instantanée sans perte d'énergie : juteux et croustillant
- **Press&Go** 8 programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche
- **Easy Touch** (option) toutes les fonctions au bout des doigts, intuitif et convivial
- **Steam Exhaust** pas de dégagement de vapeur : sortie des condensats par la vidange
- **Environnement et santé**
  - Convotherm, certifié ISO 14001, s'inscrit dans la démarche pour la création de cuisines répondant au cahier des charges HQE grâce aux faibles consommations d'eau et d'énergie.
  - L'utilisation des fours Convotherm permet de conserver les qualités organoleptiques des produits.
- **Simplicité d'utilisation** grâce à des symboles et des menus auto-explicatifs

Equipements de série

- Production de vapeur par injection à l'intérieur de l'enceinte de cuisson
- Inversion du sens de rotation du ventilateur (autoreverse) pour faire dorer les aliments uniformément et obtenir une qualité homogène
- 8 touches Press&Go : programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche
- Moufle de cuisson poli miroir sans soudure, avec angles arrondis conforme aux normes HACCP
- Eclairage de l'enceinte de cuisson avec protection hublot anti-chocs
- Déflecteur entièrement démontable pour faciliter le nettoyage
- Echelles à glissières pour GN1/1 - Pas de 20 mm
- Bac de collecte de la condensation avec vidange automatique
- Joint d'étanchéité hygiénique à enfoncer
- Porte avec survitrage en verre sécurit, pivotant et rétro-ventilé
- Verrouillage de la porte, poignée robuste, indéréglable, cran de sécurité
- Porte avec contact magnétique résistant à l'usure
- Goulotte de récupération des condensats en bas de porte
- Tableau de bord : fonctionnement simple à l'aide d'icônes
- Ecran graphique avec affichage clair et compréhensible
- Sélecteur numérique digital, multifonction, pour le réglage de la température de l'enceinte, du temps de cuisson et de la température à cœur du produit
- Présélection du début de la cuisson en temps réel avec affichage du temps de cuisson restant
- Présélection du temps de cuisson avec sonnerie pour chaque niveau (Tray Timer)
- Livre de cuisine « Convotherm » avec 220 recettes préprogrammées
- 250 recettes programmables jusqu'à 20 étapes
- Cook&Hold, Delta-T et cuisson de nuit
- Sonde de température à cœur
- Platines électroniques de contrôle indépendantes
- Mode programme de secours : utilisation du four avec une fonctionnalité restreinte en cas de problèmes techniques
- Diagnostic automatique permanent pour la détection d'erreurs
- Description des erreurs sous forme de texte
- Mémorisation de tous les réglages de l'appareil et des recettes de cuisson (module de sauvegarde)
- Protection des programmes : empêche l'interruption des programmes de cuisson en cours grâce à l'installation d'un optimiseur d'énergie
- Possibilité de raccordement à un optimiseur d'énergie
- Interface RS 232
- Documentation complète : notice d'utilisation, manuel d'installation, liste de pièces détachées, schémas électriques

Programmes de cuisson

VAPEUR 30°C - 120°C	Pour étuver, mijoter ou pocher
AIR MIXTE 100°C - 250°C	Pour cuire et rôtir
AIR PULSÉ 30°C - 250°C	Pour griller, cuire de façon rapide ou classique, toaster et gratiner
REMISE EN TEMPERATURE 120°C - 160°C	Pour réchauffer rapidement des mets préparés sur assiettes ou sur plateaux

Equipements optionnels

- Version EasyTouch : toutes les fonctions au bout des doigts, intuitif et convivial
- ConvoClean : programme de nettoyage automatique avec une pression minimum de 3 bars
- Douchette à jet progressif
- Logiciel Convo-HACCP : traçabilité et archivage automatique des processus de cuisson de 1 à 31 fours mixtes Convotherm
- Logiciel Convo-Control : pilotage à distance de 1 à 31 fours mixtes Convotherm
- Module de communication RS 232, RS 485 et USB, Ethernet pour la mise en réseau de 31 fours maximum
- Ferrage à gauche
- Tension spéciale

Accessoires et options

- Kit de superposition
- Produits de nettoyage

ISO 9001
ISO 14001

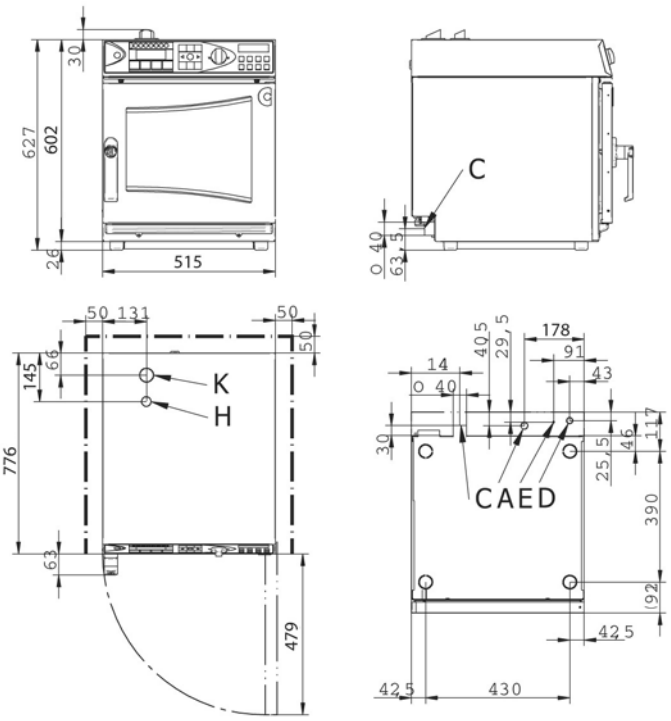
Enodis France
Parc d'activité des Radars
23 rue Condorcet
91712 Fleury-Mérogis Cedex

Tél. 01 69 02 25 25
Fax 01 69 02 25 00
email : infos@enodis.fr

www.enodis.fr
Doc n° OES6.10-GN1/1-AFR
11/2008

FICHE TECHNIQUE

Modèle électrique **Gastro** OES 6.10 GN1/1



A = raccordement à l'eau douce G 3/4"
B = évacuation des eaux usées
C = raccordement électrique
E = compensation de potentiel
H = tuyau de ventilation
K = évent

Dimensions et poids

Dimensions **L x P x H** *(mm)*	**Dimensions emb.** **L x P x H** *(mm)*	**Poids** *(kg)*	**Poids emb.** *(kg)*
515 x 777 x 627	580 x 908 x 800	54	67

Dimensions de la version Easy Touch (L x P x H) :
515 x 777 x 647 mm

L'appareil doit être positionné bien à l'horizontale.

Grande enceinte de cuisson :
- 4 x GN1/1 65 mm
- 6 x GN1/1 40 mm
- 6 x GN1/1 20 mm
- 4 assiettes Ø 310 m

Raccordement électrique

	Puissance	**Charge de connexion** *(kW)*	**Courant nominal** *(A)*	**Section de raccord*** *(mm²)*
3/N/PE	400 V - 50/60 Hz	7,1	11,8	5,0 x 2,5

* Section de raccord recommandée en pose aérienne pour une longueur maximale de 5 m.

Un commutateur principal (dispositif disjoncteur efficace sur tous les pôles) doit être installé à proximité de l'appareil par le maître d'œuvre.
Branchement pour la compensation du potentiel.

Raccordement hydraulique

- Eau froide 3/4" 2 à 6 bars de pression d'écoulement ≈ 15-20 l/h
- Robinet et filtres doivent être installés à proximité de l'appareil par le maître d'œuvre
- Eau : eau potable
  Le cas échéant, installer un dispositif d'épuration des eaux
- Evacuation de l'eau : DN 40, branchement fixe ou siphon à entonnoir

Aération et ventilation

- Perte de chaleur sensible :
  1100 J/h (3/N/PE 400 V)
- Perte de chaleur latente :
  1000 J/h (3/N/PE 400 V)

Nota

Cet appareil est réservé à un usage professionnel.
Ne pas installer l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou de surfaces inflammables.
Distances de sécurité : 50 mm à l'avant, à l'arrière, à gauche et à droite, 500 mm au-dessus (pour la ventilation).
Niveau sonore < 70 dBA

AFR - Document non contractuel

Enodis France
Parc d'activité des Radars
23 rue Condorcet
91712 Fleury-Mérogis Cedex

Tél. 01 69 02 25 25
Fax 01 69 02 25 00
email : infos@enodis.fr

www.enodis.fr
Doc n° OES6.10-GN1/1-AFR
11/2008